

～誰もが食べたいものを自由においしく楽しめるように～

食制限のある方も、そうではない方も、同じ食卓を囲むことができるフリー食の食事会

『カベのないレストラン』をテーブルマークが開催

テーブルマーク株式会社（本社:東京都中央区、代表取締役社長:吉岡清史）は、2023年7月20日（木）、Patia市ヶ谷にて食制限のある方も、そうではない方も、同じ食卓を囲み楽しめる『カベのないレストラン』と題した食事会を開催いたしました。『カベのないレストラン』では、テーブルマークが提供する、おいしさで選ぶフリー食「BEYOND FREE（ビヨンドフリー）」で作るワンプレートランチを提供しました。



カベのない
レストラン

BEYOND FREE

おいしさで選ぶフリー食。

誰もが同じ食卓を楽しめる“カベのないレストラン”とは？

『カベのないレストラン』とは、からだの状態や大切にしている価値観などを理由に、食にまつわる様々な“壁”を持つ人々に向けて、BEYOND FREEがお届けするレストランです。

BEYOND FREEは、2023年1月の販売開始以降、お客様一人ひとりの食に関する価値観や関心に寄り添って、特定の食材や成分の使用に配慮しながらも本格的なおいしさを追求した食品を提供しています。多様な食生活を送るお客様一人ひとりに向き合いながら、“食べたいものを、自由に選択できて、おいしく食べられる”そんな心も体も満たされる食事/食体験の創造を目指し、様々な活動に取り組んでおります。

そしてこの度、「食制限のある方も、そうではない方も気にせず楽しく同じ食卓を囲んでいただきたい」「みんなでおいしい食卓を囲めばきっとたくさんの笑顔が生まれるはず」という想いから、それらを体現するイベントとして『カベのないレストラン』を実施する運びとなりました。

『カベのないレストラン』イベント概要

今回は、BEYOND FREEが提供する初めての自主イベントとして、事前に『カベのないレストラン』のコンセプトに共感して下さる方を募り、総勢52名の方をお呼びして『カベのないレストラン』を開催しました。



開催日

・2023年7月20日（木） 14:00-15:30

プログラム

- ・BEYOND FREEがもっと分かるスライドショー
- ・BEYOND FREEの特別プレート試食会 兼 座談会

提供商品

- ・豆乳クリームロールケーキ プレーン・チョコ
- ・ライスバーガー 大豆ミート 焼肉味・生姜焼き味
- ・玄米ブレッド プレーン・ブルーベリー・あまくさ晩柑 または豆腐ブレッド

お食事は、まずプチ撮影会からスタート！

イベント冒頭に、ブランド立ち上げの想いや商品ラインナップなどをまとめたスライドショー“はじめましてBEYOND FREE”をご覧いただいた後は、早速お食事タイムへ。各テーブルに本日限定の特別プレートが届くと、参加者の皆さんからは「おいしそう！」「がっつり食べられそう」「え？デザートまであるの？」と様々な声が挙がりました。

カベのないレストラン限定のBEYOND FREE特別プレートには、イベント当日に発売を迎えたアレルギー特定原材料等28品目不使用の玄米ブレッドや、90%以上の方がおいしい！※と評価した卵・乳を使わないロールケーキ、大豆ミートで作ったプラントベースのライスバーガーなど、『カベのないレストラン』の理念を反映した彩り鮮やかな人気メニューがずらりとラインナップ。「いただきます」の案内が入るまで、提供された料理を被写体にしたプチ撮影会が始まるなど“映え”の点でも好感触でした。

※22年12月実施 20~40代の男女104名を対象とした試食アンケート調査



多様な食生活を送る皆様

今回のイベントには、『カベのないレストラン』に共感いただいた総勢52名の方にお越しいただきましたが、ご参加いただいた方の中には、卵や乳などの食物アレルギーのある方、糖質や塩分を気にされている方、動物性原材料の摂取を控えている方など、まさに多様な食生活を送る方々がいらっしゃいました。



なお、一口に“動物性原材料の摂取を控えている”と言っても、そのきっかけ・背景はそれぞれ異なっており、参加者にお話を伺うと「動物や地球環境に配慮したいから」という方から「アレルギー体質なので体にいいものを突き詰めていった結果、動物性原材料を控える食事になった」という方まで様々な考えの方がいらっしゃいました。

BEYOND FREEをたっぷり堪能する、うれしいたのしいお食事タイム

プチ撮影会が終わると、いよいよ実食。肝心のお味は「今まで大豆ミートって苦手だったけどコレはおいしい」「玄米ブレッドが食べやすいから毎日これでいいと思った」等、BEYOND FREEの最大のこだわりである『おいしさ』をご実感いただけた様子で、多様な食生活を送るみなさんが同じ食卓を囲み、同じ食事を楽しんだお食事タイムは、終始笑顔の絶えない時間となりました。

お腹が満たされてくると次はおしゃべりタイム。ご自身やご家族の抱える食の悩み・不安がありながらも、毎日の食事を楽しみたいという声も多く、食の工夫話で盛り上がっているテーブルも。

特に食物アレルギーの話では、「外食の際に伝えるのが大変、だからアレルギーが記載された自己紹介プレートを作った」という話があったり、逆にアレルギーのない方からは「知人を外食に誘う際は、アレルギーの有無を必ず聞くようにしています」という声も挙がりました。



大好評のライスバーガー

お手頃価格とともに本格的な味に「大満足！」という反応が高かったのは、動物性原材料を使用せずに作っているライスバーガー※でした。大豆が苦手という方も「プラントベースのお肉は豆くささがあって苦手意識がありましたが、これは本当においしい。びっくり。私はヴィーガンではないけど、あえてこちらを選んで食べたいと思った」と大絶賛。

動物性原材料を控えて早3年という方は、ライスバーガーについて「大豆ミート特有の癖がなくて食べやすい。味もしっかりとしていてヴィーガンではない人にもお勧めできるおいしさ。こういった食事は動物性原材料を控えてない人にもおいしいと思ってもらえることが重要。その点においてもすごいおいしいなと思いました」と一般的な食卓への広がり期待を持たれていました。

テーブルマークは、今後もBEYOND FREEが作る『カベのないレストラン』を通して、多様な食生活を送る方の想いを受け止めながら「食事をうれしく、食卓をたのしく。」を提供してまいります。

※原材料を細かくさかのぼった起源原料や製造工程において、一部動物性原材料が含まれる場合があります。

「BEYOND FREE (ビヨンドフリー)」とは

BEYOND
FREE おいしさで選ぶ
フリー食。

からだの状態や、大切にしている価値観。さまざまな理由から多様な食生活を送る一人ひとりのために。たとえば卵や乳、肉類、塩分、糖質などの特定の食材・成分をカットしながらも本格的な味わいを提供したいという想いから、おいしさで選ぶフリー食“BEYOND FREE (ビヨンドフリー)”は生まれました。食べたいものを、食べたいときに、選ぶことができる。食の根底にあるそのたのしみとともに、お届けします。